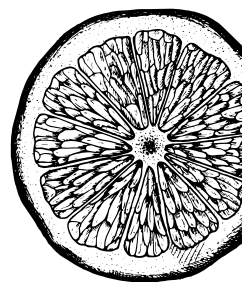
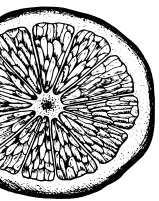
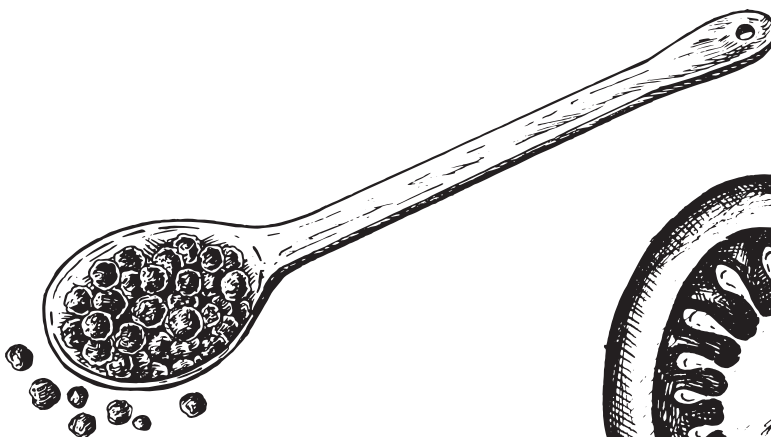
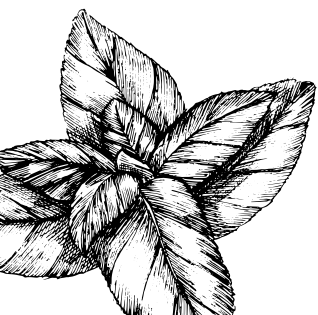
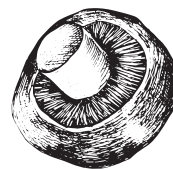
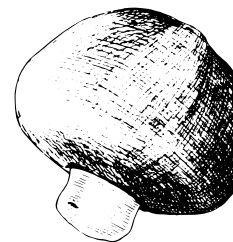


MENU



Waldschänke





APERITIF


Crémant d'Alsace, Domaine Henri Kieffer	0,1l	9,50
Martini Bianco mit Eis und Zitrone		8,00
Aperol Spritz / Hugo / Sarti Spritz		12,00
Bunter Hund		12,00
Muskateller-Likör Himbeere, Winzersekt und frische Beeren		12,00
Lillet Wild Berry mit frischen Beeren		12,00
Priseco aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	9,00
Hugo 0%		9,00
Sanbitter Spritz		
Sanbitter, Tonic, Orange		9,00

BIER

Distelhäuser Pils vom Fass	0,30l	3,80
Distelhäuser Hefeweizen Hell vom Fass	0,50l	4,50
Distelhäuser Kristall Weizen	Fl. 0,50l	4,50
Distelhäuser Kellerbier	Fl. 0,50l	4,70
Fidelio	Fl. 0,33l	6,00
Schneiders Weisse	Fl. 0,50l	3,50
Distelhäuser Radler	0,30l	4,50
	0,50l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei	Fl. 0,50l	

SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet		
Medium oder Still	Fl. 0,75l	5,50
Coca-Cola** / Fanta* / Spezi *** / Sprite	Glas 0,20l	3,50
	0,50l	5,00
Saft	Glas 0,20l	3,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	0,50l	5,50
Saftschorle	Glas 0,20l	3,20
	0,50l	5,50
Hollunderschorle	Glas 0,20l	3,00
	0,50l	4,80
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	Glas 0,20l	3,50
	0,50l	5,50
Ginger Ale / Wildberry	Glas 0,20l	3,50
	0,50l	5,50
Almdudler	Fl. 0,33l	4,50
Cucumis Gurke	Fl. 0,33l	4,50





WARME GETRÄNKE

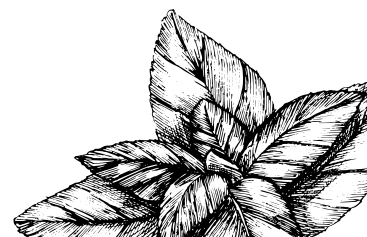
Kaffee	3,70
Espresso / Doppelter Espresso	3,20 / 4,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Teespezialitäten von Ronnefeldt	
Darjelling, Sweet Berries, Kamille, Pfefferminz	3,50

SPIRITUOSEN

	2 cl
Michael Hilkert Honigberg Brennerei Muskateller Trester, Zwetschgen Fass, Williams Brand, Mirabellenlikör	8,00
Brennerei Ickert aus Hohenlohe Tresterbrand, Zwetschgenwasser, Quittenlikör, Blutwurz	8,00

SCHAUMWEINE

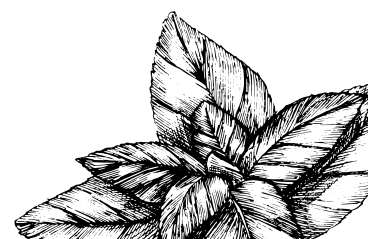
	0,75l
Domaine Henri Kieffer, Blienschwiller, Elsass Crémant d'Alsace	60,00
Champagne Jacquart, Reims Mosaïque, Brut	86,00
Rosé, Brut	98,00





OFFENE WEINE

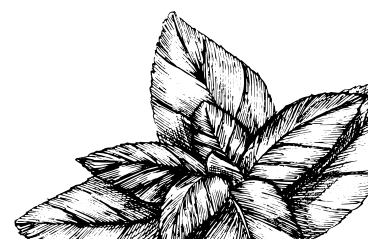
Weinschorle Weiß/Rosé/Rot	0,2l	5,40
<u>Weiß</u>		
2022 Le Cerf blanc	0,1l	7,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	14,00
2023 Riesling „Grashüpfer“	0,1l	4,80
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	8,50
2022 Auxerrois	0,1l	4,80
Weingut Hirth, Obersulm-Wilsbach, Württemberg	0,2l	8,50
<u>Rosé</u>		
2021 Rosé	0,1l	5,20
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg, Württemberg	0,2l	9,00
<u>Rot</u>		
2020 Lemberger	0,1l	4,60
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg, Württemberg	0,2l	8,20
2020 Kairos, Cuvée	0,1l	9,00
Weingut Hirth, Obersulm-Wilsbach, Württemberg	0,2l	14,00
2022 Trollinger	0,1l	5,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00





WEINE AUS WÜRTTEMBERG

	0,75l
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	
2022 Le Cerf blanc	42,00
2021 Riesling „Grashüpfer“	33,00
2021 Grauburgunder „Weinbergschnecke“	33,00
2021 Scheurebe „Eidechse“, feinherb	33,00
2019 Le Cerf rouge	51,00
2022 Trollinger Alte Reben	33,00
2019 Lemberger	36,00
2019 Spätburgunder G.A.	46,00
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn	
2018 Lemberger R	49,00
2018 Spätburgunder R	49,00
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg	
2022 Riesling	36,00
2020 Lemberger	36,00
2019 Spätburgunder	34,00
Weingut Ungerer, Renzen	
2019 Rotweincuvée „Unglaublich“	52,00
Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach	
2020 Chronos	42,00
2022 Auxerrois	42,00
2018 Kairos, Cuvée	43,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	
2022 Grauburgunder „Burg Wildeck“	38,00
2018 „Herrschaftsberg“ Riesling GG	58,00
2020 Rosé	36,00
2020 Lemberger	48,00



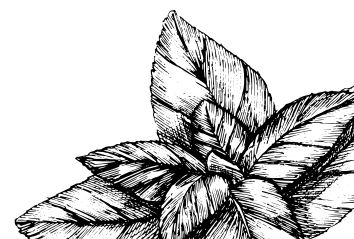


VORSPEISE

Kürbiscremesüppchen mit Enten-Maultaschen und Schnittlauch	16,00
Rinderbrühe mit seinem Mark, Wurzelgemüse und Grießnockerln	14,00
Carpaccio vom Hohenloher Rind mit Zitronen-Schmand, herbstlichem Salat und geröstetem Knoblauch	19,00

VESPER

Herbstliche Blattsalate mit Apfelvinaigrette, Gartengemüse und karamellisierter Birne	18,00
wahlweise mit gebratenen Garnelen	26,00
oder Streifen vom Landgockel	24,00
oder Grillkäse von Jauernik`s Schafshof	24,00
Wurstsalat mit Kalbslyoner, roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot	16,00
Gerösteter Raclette-Käse mit roten Zwiebeln, Schmand und Thymian-Kartoffeln	16,00



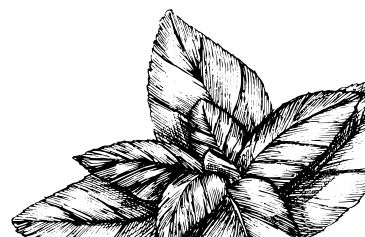


LEIBGERICHTE & KLASSIKER

Gefüllter Ochsenschwanz mit Apfel-Essig-Jus, Schwarzwurzel und Kürbisrisotto	30,00
Medaillons vom Landschwein in Cognac-Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	26,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Kartoffelsalat	28,00
Hohenloher Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, glasiertem Gemüse und Butterspätzle	34,00
Käserahmspätzle mit Greyerzer Käse, Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat	24,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Orange, gerösteter Blumenkohl und Süßkartoffelpüree	32,00
Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Petersilienöl, Rieslingkraut und Kartoffelstampf	30,00

AUS DER HEIMISCHEN JAGD

Feldsalat mit Walnuss-Dressing, Hokkaido-Kürbis, geröstete Walnüsse und Wildpastete	24,00
Hohenloher Rehragout mit Cranberries, Rosenkohlgemüse und Serviettenknödel	28,00





UNSERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	12,00
Flammkuchen Schafshirte mit Schafskäse, roten Zwiebeln und Honig	14,00
Flammkuchen Royal mit Räucherlachs, Kirschtomaten und Pinienkernen	16,00
Flammkuchen Mediterran mit Garnelen, Ratatouille und Oliven	16,00

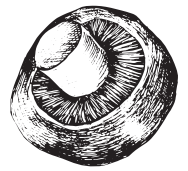
SÜSSE KÖSTLICHKEITEN



Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Mandel-Eis	14,00
Schokoladenmousse mit Boskop-Apfel und Vanille	14,00
Kleine Käseauswahl mit eingelegtem Dörrobst und Fruchtbrot	14,00

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der seit 2023 festgelegten Mehrwegpflicht (§33, §34 VerpackG2) ab sofort Mehrwegbehälter gegen einen Pfandbetrag von 2,50 Euro inkl. MwSt. anbieten, wenn Sie ein Gericht außerhalb des Restaurants verzehren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



UNSERE LIEFERANTEN

FISCH

Fischerei Merz, Eckartsweiler Öhringen

KÄSE

Dorfkäserei Geifertshofen, Bühlerzell

BIO EIER

Europahof, Neudenu

WACHTELEIER

Frau Benner, Kupferzell

FLEISCH & WURST

Metzgerei Hack, Lindelberg Pfedelbach

MÄUSDORFER BIO LANDGOCKEL

Künzelsau

GRÜNER SPARGEL

Hoffladen Ehrenfeld

HONIG

Hoteileigene Bienenvölker, vier Stück

ERDBEEREN

Bauer Carle

SCHAFSKÄSE

Schafhof Jauernik, Bretzfeld

PILZE

Speisepilze Kubach, Rosenberg

OBST & GEMÜSE

S&G Fruchthandel, Heilbronn

BROT

Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall

BROT

Bäckerei Hermersberg, Niedernhall

